

Domaine de Bellivière Coteaux du Loir "Rouge-Gorge" rouge 2018



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Eric Nicolas (BELLIVIERE)

Millésime: 2018

Appellation: Coteaux du Loir

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Rouge-Gorge

RVF: 92/100

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 87/100

Cépage dominant: pineau d'aunis

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE BELLIVIERE

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Commentaires sur ce
Domaine de Bellivière Coteaux du Loir "Rouge-Gorge" rouge 2018

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, août 2021) : 87/100. *Entirely based on Pineau d'Aunis from 10- to 50-year old vines sourced from three communes, or 14 parcels, and with yields kept at 25 hectoliters per hectare at maximum, the 2018 Coteaux du Loir le Rouge-Gorge opens with a unique floral, spicy and remarkably concentrated yet pure and fresh nose with red fruit and plummy aromas along with fine nougat notes. Fermented in cuves but aged in small barrels for 12 months, this is a fresh and fruity, ripe and somewhat reductive red with CO2 still on the palate and some leathery aromas that make me think of rural, old-style Dolcetto red wines from Piedmont. The finish is still a bit astringent when poured straight from the bottle, but the wine becomes softer with air. Nonetheless, this is a rather rustic but charismatic wine. Tasted in April 2021. Drink date 2021-2028.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 92/100. *Garde son tempérament fougueux et épice tout en montrant de l'amabilité.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 15/20. *Pineau d'Aunis juteux, pulpeux et poivré où l'on croque le fruit.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

La cuvée Rouge Gorge est un hommage à ce petit oiseau qui se montre au printemps devant nos caves. Elle consacre le cépage Pineau d'Aunis. Nous travaillons sur la base de rendements atteignant au maximum 25 hl/ha pour obtenir suffisamment de matière même dans les années difficiles.

Le millésime 2018, solaire et chaotique, a permis d'élaborer des rouges fruités et riches à la fois, avec une maturité phénolique optimale.

Appellation : Coteaux du Loir rouge

Mise en bouteilles : novembre 2019

Degré : 13 °

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

Cépage : Pineau d'Aunis 100%

Age des vignes : de 10 à 50 ans

Terroir : argiles à silex sur tuffeau. Assemblage de 14 parcelles (3,7 ha) sur les communes de Lhomme, Chahaignes et Marçon.

Densité de plantation : de 7 000 à 10 000 pieds à l'hectare.

Toutes nos plantations depuis 2010 sont effectuées à 10 000 pieds et en massale.

Vendanges : manuelles en caissettes

Viticulture : le vignoble est conduit en culture biologique et biodynamique. Les vignes sont taillées en gobelet palissé.

Vinification et élevage : fermentation alcoolique en cuve avec pigeage, malolactique naturelle en barriques récentes et élevage en futs sur lies fines pendant 12 mois. Très léger sulfitage avant mise en bouteilles.

Accords : magret de canard, agneau, thon snacké aux épices, accord parfait sur le pigeon rôti.

Description brève du produit :

92/100 RVF. La cuvée Rouge Gorge consacre le cépage Pineau d'Aunis avec des rendements très contrôlés, pour une recherche de structure et de qualité optimale au péril des volumes produits. Amateurs d'épices, découvrez impérativement ce cépage légèrement poivré !